Gulf Cooperation Council

☛ EDICT OF GOVERNMENT ☚

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2206-2 (2011) (Arabic): PREPARED MEATS: HEAT TREATED PRESSED MEAT (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع نهائي

GSO 5/FDS…….. / 2011

اللحوم المجهزة – اللحوم المكبوسة والمعالجة حرارياً
PREPARED MEATS: HEAT TREATED PRESSED MEATS

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عـضويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقـد تـم إعـداد المـشروع بعـد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

اللحوم المجهزة – اللحوم المكبوسة والمعالجة حرارياً

تاريخ الاعتماد من مجلس الإدارة :

صفة الإصدار

اللحوم المجهزة – اللحوم المكبوسة والمعالجة حرارياً

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية باللحوم المكبوسة المعاملة حراريا المنتجة من لحم البقر ، أو الجاموس أو الإبل أو الغنم أو الطيور الداجنة أو الأرانب الخاليـة مـن العظـام ، الغضاريف ، والأربطة ، والمعبأة في عبوات مناسبة .

٢- المراجع التكميلية :

١/٢ **GSO 9** " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ **GSO 592** " طرق أخذ عينات اللحوم ومنتجاتها " .

٣/٢ **GSO 1794** " علب الصفيح المستديرة ذات القطعتين المستخدمة في تعبئـة المـواد الغذائية "

٤/٢ **GSO655** " الطـرق الميكروبيولوجيـة لفحـص اللحـوم و الأسـماك والقشريات و منتجاتها " .

٥/٢ **GSO 20** " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .

٦/٢ **GSO 21** " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٧/٢ **GSO 22** " طرق اختبـار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .

٨/٢ **GSO ISO 2918** " اللحوم ومنتجاتها- تقدير محتوي النيتريت-طريقة مرجعية "

٩/٢ **GSO 590** " الطرق الميكروبيولوجية لاختبار الأغذية - اختبار التعقيم التجاري للأغذية المعلبة".

١٠/٢ **GSO 323** "" اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة " .

١١/٢ **GSO 993** " اشـتراطات ذبح الحيـوان طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية " .

١٢/٢ **GSO 1863** "عبـــوات المـــواد الغذائيـــة – الجـــزء الثـــاني : العبـــوات البلاستيكية – اشتراطات عامة "

١٣/٢ **GSO 1016** " الحدود الميكروبيولوجيه للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول " .

١٤/٢ **GSO 988** " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية – الجـزء الأول "

١٥/٢ **GSO 998** " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية " .

١٦/٢ **GSO CAC/MRL 02** " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية ".

١٧/٢ **GSO/CAC 193** " مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".

مشاريع المواصفات القياسية الخليجية التي سوف تعتمدها الهيئة والخاصة بـ :

١٨/٢ الكشف عن لحم الخنزير في الأغذية .

١٩/٢ الكشف عن دهن الخنزير في الأغذية .

٢٠/٢ الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية-الجزء الثالث.

٢١/٢ طرق الكشف عن الحدود القصوى لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية".

٢٢/٢ "كشف و تقدير بقايا الأدوية البيطرية في الأغذية ".

٣- التعاريف

١/٣ لحم مكبوس معالج حرارياً : منتج غذائي محضر من لحم البقر أو الجاموس أو الإبل أو الغنم أو الطيور الداجنة أو الأرانب المعالجة والمضاف إليها بروتينات الحليب والسكر والتوابل والمعامل حرارياً بعد تعبئته بالكيس في عبوات مناسبة .

٢/٣ لحم مكبوس معالج حرارياً غير مخلوط : لحم مكبوس معامل حرارياً بند(١/٣)مجهز من قطع محددة من الذبيحة مثل الصدر أو الفخذ .

٣/٣ لحم مكبوس معالج حرارياً مخلوط : لحم مكبوس معامل حراريا (١/٣) مجهز من قطع غير محددة أو مخلوطة من الذبيحة الخالية من العظم .

٤/٣ لحم مكبوس معالج حرارياً معاب : لحم مكبوس معامل حرارياً غير مخلوط أو مخلوط " طبقاً للبندين (٢/٣ و ٣/٣) تم تعبئته في أكياس بلاستيكية مناسبة ثم وضع في عاب من الصفيح .

٥/٣ لحم مكبوس معالج حرارياً معبأ : لحم مكبوس معامل حرارياً غير مخلوط أو مخلوط " طبقاً للبندين (٢/٣ و ٣/٣) تم تعبئته في أغلفة مناسبة مفرغة من الهواء .

٦/٣ شرائح لحم مكبوس معامل حرارياً معبأ : شرائح لحم مكبوس معامل حرارياً غير مخلوط أو مخلوط " طبقاً للبندين (٢/٣ و ٣/٣) تم تعبئتها في عبوات بلاستيكية مناسبة مفرغة من الهواء .

٤- أنواع اللحوم المكبوسة

١/٤ تقسم اللحوم المكبوسة المعالجة حرارياً حسب قطعيات الذبيحة المستخدمة في تجهيز المنتج إلى :

١/١/٤ لحم مكبوس معالج حرارياً غير مخلوط طبقاً للبند (٢/٣) .

٢/١/٤ لحم مكبوس معالج حرارياً مخلوط طبقاً للبند(٣/٣) .

٢/٤ تقسم اللحوم المكبوسة المعالجة حرارياً حسب طريقة تعبئة المنتج الى :

١/٢/٤ لحم مكبوس معالج حرارياً معاب طبقاً للبند(٤/٣) .

٢/٢/٤ لحم مكبوس معالج حرارياً معبأ طبقاً للبند(٥/٣) .

٣/٢/٤ شرائح لحم مكبوس معالج حرارياً معبأ طبقاً للبند(٦/٣) .

٥- المتطلبات

يجب أن تتوافر في اللحوم المكبوسة المتطلبات الآتية :

١/٥ أن يجهز المنتج طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٦/٢) .

٢/٥ أن تكون اللحوم المستخدمة في تصنيع المنتج مأخوذة من حيوانات مذبوحة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١١/٢) .

٣/٥ أن تكون اللحوم المستخدمة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

٤/٥ أن تكون جميع المكونات الأخرى المستخدمة في تصنيع المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

٥/٥ أن يكون المنتج خالياً خلواً تاماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .

٦/٥ أن يكون اللحم المستخدم فيها من نوع واحد .

٧/٥ ألا تزيد نسبة إضافة اللحم المشفى آليا (في حالة استخدامه) عن ١٠٪ من الوزن الكلي للحم الخام المستخدم في تصنيع المنتج .

٨/٥ أن تكون المعالجة الحرارية كافية لتأمين سلامة وصلاحية المنتج للاستهلاك الآدمي .

٩/٥ أن يكون المنتج خالياً من القاذورات وعلامات الفساد والروائح غير المقبولة .

١٠/٥ أن يكون للمنتج النكهة المميزة لنوع اللحم الذي أنتج منه .

١١/٥ أن يكون قوام المنتج متجانساً وله صفة التقطيع في شكل شرائح .

١٢/٥ أن يكون المنتج خالياً من المواد الملونة الاصطناعية .

١٣/٥ ألا تقل نسبة اللحم في المنتج عن ٨٠٪ .

١٤/٥ ألا تزيد نسبة الرطوبة في المنتج النهائي عن أربعة أمثال البروتين + ١٠٪ .

١٥/٥ ألا تزيد نسبة الدهن في المنتج عن ٣٠٪ بالنسبة لمنتج اللحوم الحمراء و ١٠٪ بالنسبة لمنتج الطيور الداجنة .

١٦/٥ ألا تزيد نسبة ملح الطعام عن ٣٪ بالكتلة .

١٧/٥ ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بند (١٧/٢) .

١٨/٥ المواد المضافة

١/١٨/٥ المواد الحافظة

- ألا تزيد نسبة نيتريت الصوديوم و/أو البوتاسيوم في المنتج النهائي عن ١٢٥ جزء في المليون .
- كلوريد البوتاسيوم – حسب ظروف الإنتاج الجيد .

٢/١٨/٥ مضادات التأكسد

- حمض الاسكوربيك وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم .
- حمض الايزوسكوربيك وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم .

تقدر منفردة أو مجتمعة كحمض اسكوربيك ولا تزيد عن ٥٠٠ جزء في المليون .

- حمض الأريثوربيك وأملاحه من الصوديوم والبوتاسيوم .

ولا تزيد نسبتها منفردة أو مجتمعة عن ٥٠٠ جزء في المليون .

٣/١٨/٥ مواد تماسك الماء

- أملاح الصوديوم أو البوتاسيوم أحادية وثنائية وعديد الفوسفات وتقدر كخامس أكسيد الفسفور منفردة أو مجتمعة ولا تزيد نسبة إضافتها عن ٣٠٠٠ جزء في المليون .

٤/١٨/٥ مواد منكهة

- التوابل والبهارات والمنكهات الطبيعية } حسب ظروف الانتاج الجيد .

- محاليل التدخين } حسب ظروف الانتاج الجيد .

٥/١٨/٥ مواد مساعدة للنكهة

- جلوتامات احادي الصوديوم بحيث لا تزيد عن ٥٠٠٠ جزء في المليون .

٦/١٨/٥ مغلظات القوام

- آجار } حسب ظروف الانتاج الجيد .

- كاراجينان } حسب ظروف الانتاج الجيد .

٧/١٨/٥ مواد رابطة

- بروتينات الحليب والبروتينات النباتية ولاتزيد نسبة إضافتها عن ٣,٥٪ .

٨/١٨/٥ مواد مالئة :

مثل السكروز والديكستروز والجلوكوز ولاتزيد نسبة إضافتها عن ٣,٥٪ .

١٩/٥ ألا تتعدى الحدود الميكروبيولوجية الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في بند (١٣/٢) .

٢٠/٥ ألا تتعدى بقايا المبيدات الحدود المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (٢٠/٢) .

٢١/٥ ألا يتعدى مستوى الإشعاع في المنتج الحدود القصوى المسموح بها طبقاً الحدود المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في بند (١٤/٢) .

٢٢/٥ ألا تتعدي بقايا الأدوية البيطرية الحدود المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند (١٦/٢).

٥/٢٣ اللحوم المكبوسة المستوردة

يجب أن تنطبق عليها جميع البنود من ٥/١ إلى ٥/٢١ إضافة إلى ما يلي :

٥/٢٣/١ لا يجوز استيراد اللحوم المكبوسة من أي قطر توجد به أمراض وبائية منصوص عليها في نظام الحجر البيطري المعمول به في الخليج إلا بعد أخذ موافقة مسبقة من الجهات المختصة .

٥/٢٣/٢ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة معتمدة ومصدق عليها من السفارات الخليجية أو من ينوب عنها تثبت أن اللحم المستخدم في تصنيعها ناتج من حيوانات تم ذبحها طبقا لأحكام الشريعة الإسلامية وتثبت تاريخ الذبح ونوع الحيوانات كما وتثبت أن المنتج سليم وخالي من الأمراض المعدية وصالح للاستهلاك الآدمي .

٥/٢٣/٣ أن تكون الإرسالية المستوردة مصحوبة بشهادة منشأ معتمدة ومصدق عليها من السفارات الخليجية أو من ينوب عنها توضح الجهة المستورد منها اللحوم المكبوسة .

٦- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢/٢) .

٧- طرق الفحص والاختبار

٧/١ طرق الفحص

٧/١/١ يتم الكشف عن الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في بند (٢/٤) .

٧/١/٢ يتم تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢/٥) .

٧/١/٣ يتم الكشف عن المواد الملونة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢/٧).

٧/١/٤ يتم تقدير محتوى النيتريت طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢/٨) .

٧/١/٥ يتم الكشف عن كفاءة التعقيم التجاري طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢/٩) .

٦/١/٧ يتم الكشف عن لحم الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (١٨/٢) .

٧/١/٧ يتم الكشف عن دهن الخنزير طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (١٩/٢) .

٨/١/٧ يتم الكشف عن بقايا الأدوية البيطرية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (٢٢/٢) .

٩/١/٧ يتم الكشف عن بقايا مبيدات الآفات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والمذكورة في بند (٢١/٢) .

١٠/١/٧ يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية والمذكورة في بند (١٥/٢) .

٢/٧ الاختبارات

تجرى جميع الاختبارات اللازمة على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند رقم ٦ في هذه المواصفة القياسية لتحديد مدى مطابقتها لجميع البنود الواردة في هذه المواصفة .

٨- التعبئة والنقل والتخزين

يجب أن يتوافر في تعبئة ونقل وتخزين اللحوم المكبوسة ما يلي :

١/٨ التعبئة

١/١/٨ لحوم مكبوسة معلبة : مع عدم الإخلال بالشروط الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٣/٢) يراعي الآتي :

١/١/١/٨ أن تكون مطلية من الداخل بطلاء مناسب لتعبئة اللحوم .

٢/١/١/٨ أن يكون سطحها الداخلي خالياً من البقع السوداء والتآكل .

٢/١/٨ لحوم مكبوسة معبأة : يعبأ المنتج في أغلفة خاصة مفرغة من الهواء .

٣/١/٨ شرائح لحوم مكبوسة معبأة : تعبأ شرائح اللحوم المكبوسة في عبوات بلاستيكية مناسبة مفرغة من الهواء مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١٢/٢) .

٢/٨ النقل والتخزين :

١/٢/٨ أن تراعى الاشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١٠/٢) .

٢/٢/٨ أن يتم نقل وتخزين اللحوم المكبوسة المعبأة وشرائح اللحوم المكبوسة مبردة بحيث لا تزيد درجة حرارة المركز الحراري للمنتج عن°5 س .

٣/٢/٨ يتم نقل وتخزين اللحوم المكبوسة المعلبة عند درجة حرارة لا تزيد عن °25 س ومبردة عند°5 س في حالة فتح العلبة الأصلية .

٤/٢/٨ تاريخ الصلاحية للمنتج :

١/٤/٢/٨ المعلب لا تزيد على ١٨ شهراً .

٢/٤/٢/٨ المعبأ بشكل شرائح لا تزيد على شهرين .

٣/٤/٢/٨ في حاله نزع الغلاف الأصلي للمنتج المعبأ في شكل شرائح فيجب ألا تزيد فترة الصلاحية عن ٧٢ ساعة وبشرط أن يظل مبرداً طيلة هذه الفترة .

٩- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١/٢) .

يجب أن يوضح على بطاقات العبوات البيانات التالية :

١/٩ اسم المنتج ونوعه حسب التعبئة .

٢/٩ نسبة الدهن بخط واضح .

٣/٩ المواد الرابطة أو المالئة المضافة .

٤/٩ المواد الحافظة وحدودها .

٥/٩ كتابة يُحفظ مبردا على ألا تزيد درجة الحرارة عن°5 س في حالة الشرائح .

المصطلحات الفنية

Pressed meat .... لحم مكبوس (جاهز)

Hermetically sealed ....محكمة الغلق

Plastic films .... أغشية بلاستيكية

Turkey breast ....صدر الديك الرومي

Chicken breast..صدر الدجاج

Pressed meat slices ....شرائح لحوم مكبوسة

المراجع العلمية

Codex Allmentarius commission CAC/STAN 96-1981. Cooked Cured Ham. Codex Alimantarius Vol. 10/1994.

Alimentarius Commission Codex Alinorm 83/16 Report of the twelfth Session of the Codex committee on processed Meat and poultry products Leatherhead Food R.A. Food Legislation Surveys No . 6. Heavy Metals in Foods Second Edition, 1986.

Alimentrarius commission Codex 11/1991codex committee on additives and contaminants Twenty-Third session